

## Crème de séré aux poires et aux myrtilles

### Ingrédients

*Préparation: env. 30 min*

*Pour 4 personnes*

Crème:

4 petites poires bien mûres, p. ex. williams

un peu de jus de citron

500 g de séré maigre

500 g de séré à la crème

2 pointes de couteau de gingembre en poudre

2 gousses de vanille, racler pour extraire

300 g de myrtilles

un peu de jus de citron

un peu de sucre pour enrober

sucre glace pour saupoudrer



### Préparation

1. Crème: arroser les poires de jus de citron et les râper à la râpe à röstis directement dans un saladier. Ajouter immédiatement les ingrédients restants; mélanger et répartir dans des coupes.

2. Arroser les myrtilles de jus de citron et les passer dans le sucre. En garnir la crème et saupoudrer de sucre glace.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 396 calories, 28 g de protéines, 26 g de glucides, 19 g de lipides.

